

Home › الشريط الأخباري ›

العدد 1140 - 22/01/2025

الشريط الأخباري محليات

نصف قرن على تأسيس معمل تصنيع العنب الريان.. وهو يناشد!

On 25/ 05 / 2022

السويداء- معين حمد العماطوري:

أكثر من نصف قرن على إحداث الشركة العربية السورية لتصنيع العنب الريان بالسويداء، ومازالت تعمل وتساهم في تسويق إنتاج العنب من الفلاحين بطاقتها الإنتاجية رغم الصعوبات التي عانتها وتعانيها اليوم وغداً في العمر الاقتصادي واهتلاك آلاتها وأدواتها، ومازال قائماً بقوة عمل وهو يناشد التطوير.

جريدة (النور) التقت مع مدير الشركة المهندس فادي شقير الذي أوضح أن الشركة مرت منذ تأسيسها بموجب المرسـوم رقم١٧٩٣ تاريخ ٢٦/٨/١٩٦٩ بعدة مراحل من التوسع وزيادة رأسمالها، فقد كانت طاقة الشركة الإنتاجية عام ١٩٧. استقبال كمية ..١٣ طن من العنب، وفي عام ١٩٧٥ أدخل خط هرس وعصر جديد، فأصبحت طاقة



الشركة استقبال ٤٠٠٠ طن عنب، وفي عام ١٩٨٠ أُضيف خط هرس وعصر آخر وجهاز تقطير مستمر، فأصبحت طاقة الشركة استقبال ٦٠٠٠ طن عنب، وفي عام ١٩٩٤ تم تصنيع وتركيب خزانات جديدة للتخمير سعة ٢٢٢٢ م٣ عصير، فأصبحت طاقة الشركة السنوية ١٠٠٠٠ طن عنب، ثم ارتفعت إلى ١١٠٠٠ طن في عام ١٩٩٥، وبعد ذلك تم تحديث بعض الخطوط الإنتاجية في الشركة، فارتفعت طاقة الشركة في عام ٢٠٠٥ إلى ١٤٢٠٠ طن، ثم ارتفعت خطة الشركة إلى ١٦٠٠٠ طن عنب سنوياً في عام ٢٠٠٧، والآن الخطة ٨٠٠٠ طن ، وشركة تصنيع العنب بالسويداء عرق ونبيذ الريان مسجلة بالسجل الصناعي رقم ١عام ١٩٦٩ والسجل التجاري رقم ١ عام ١٩٧٠ وصاحبة الملكية التجارية لعلامة الريان ALRAYAN المسجلة لدى دائرة حماية الملكية في الجمهورية العربية السورية تحت رقم ٤٦٢٨١ تاريخ ١٩٩٢ والمجددة عام ٢٠١٧.

العدد 1140 - 22/01/2025

وأضاف م. شقير: تنتج الشركة العرق والنبيذ وفق المواصفات القياسية السورية وهي مطابقة للمواصفات العالمية، وهي ذات جودة عالية كونها مصنعة من مواد طبيعية ١٠٠% إذ يتم استخدام الكحول المقطر من عصير العنب الطبيعي وزيت اليانسون المستخلص من اليانسون الممتاز ويعتبر إنتاج الشركة في المرتبة الأولى على الصعيد الداخلي والعالمي من حيث الجودة، حيث شاركت الشركة في عدة معارض عربية ودولية وحازت على الميدالية الذهبية للجودة في كل من إسبانيا وألمانيا، كما أن الشركة قامت بتصدير منتجاتها إلى عدة دول عربية وأجنبية، منها لبنان والأردن وفنزويلا وأستراليا والولايات المتحدة الأمريكية وألمانيا وبلجيكا والعراق، بعد تحليل منتجاتنا في هذه الدول ومطابقتها للمواصفات القياسية العالمية، ويتم تعبئة منتجاتنا في عبوات مختلفة القياسات تلبية لطلب المستهلك ٧٥٠ ملل، ٦٠٠ ملل، ٣٧٥ ملل وتوظب في صناديق كرتونية مناسبة للسوق المحلية والتصدير.

وأوضح المهندس فادي شقير نقاط الضعف والقوة والفرص والتحديات في الشركة:

لدى الشركة نقاط القوة وهي الماركة العالمية، إذ لا توجد فترة صلاحية، ومنتجات عقيمة لا يمكن أن تتلوث جرثومياً، والواقع الحالي المحلي والعالمي، مع ارتفاع أسعار المقطرات بشكل كبير ومنع التهريب باتجاه سورية وارتفاع سعر الكحول عالمياً.

أما نقاط الضعف فهي تنحصر:

– انخفاض القوة الشرائية للزبائن بشكل عام.

– منافسة القطاع الخاص بالسعر وليس بالجودة.

– بعد المسافة عن مركز القطر وارتفاع أجور النقل (الموقع الجغرافي).

– نقص العمالة ولا سيما العمالة ذات الخبرة.

وأشار م. شقير إلى الفرص من خلال تصدير المنتج بسعر الصرف التفضيلي، وبيع الكحول باتجاه وزارة الصحة والدفاع والشرطة، وإنتاج أصناف جديدة، وهناك التهديدات والمخاطر التي تواجه عمل الشركة وذلك في ارتفاع سعر العنب واليانسون بشكل كبير، لأن التسعير يتم بشكل إداري وارتفاع أسعار الخامات الرئيسية التي تشكل

النسبة الكبرى في تكلفة المنتج مما ينعكس بشكل سلبي على عمليات التسويق وعلى عدم القدرة على تسديد أثمان العنب وارتفاع الضرائب المفروضة على المنتج (الإنفاق) من التهديدات التي قد يكون لها تأثير مستقبلي هو انخفاض المساحات المزروعة بالكرمة، وذلك نتيجة ارتفاع أسعار مستلزمات الإنتاج مثل (حراثة ، ري، رش، سماد) والذي يتطلب من الجهات الوصائية ذات الصلة والقرار دعم هذا المنتج للحفاظ على هذه الزراعة وعلى من يقوم بها (صندوق دعم المنتج) المحلي والصادرات (وزارة الاقتصاد) صندوق دعم الإنتاج الزراعي (وزارة الزراعة).

أخيراً هل يجد صوت العاملين في حقل الإنتاج صدى في آذان من أرادوا السمع وليسوا نياماً إلا عن فرض الضرائب وارتفاع الأسعار وتطوير ثقافة الفساد الإداري دون البحث في الحلول الناجعة لتحقيق التنمية، أم نبقى على أمل صراخ الديك المنتظر طلوع الفجر؟!



العدد 1140 - 22/01/2025